

# Spaghetti Carbonara

## Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g glutenfreie Spaghetti
- 1 Bund Petersilie
- 80 g Speck oder Schinken
- 40 g Butter
- 125 g Sahne
- 3 Eier
- 3 Dotter
- 60 g geriebener Parmesan
- Pfeffer, Salz, Olivenöl

**1** Spaghetti in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Inzwischen die Petersilie waschen und fein hacken. Den Speck/Schinken fein würfeln und den Knoblauch schälen.

**2** Olivenöl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehen 3 Minuten darin anbraten und wieder herausnehmen. Dann den Speck/Schinken ca. 5 Minuten anbraten. Mit der Sahne aufgießen und kurz aufkochen lassen.

**3** In einer Schüssel die Eier und die Eidotter mit der Petersilie und dem Parmesan verquirlen.

**4** Spaghettiwasser abgießen. Spaghetti in die Sahne-Speck/Schinken-Soße geben, die verquirlten Eier darüber gießen und alles gründlich durchmischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.